

చికెన్ పాప్‌కార్న్

కావాల్సినవి : బోన్‌లెస్ చికెన్-500గ్రా
మారినేషన్ కోసం : అల్లంవెల్లుల్లి
పెస్ట్-చెంచా, ఉప్పు- తగినంత,కారం-
చెంచాన్నర, పసుపు-పావుచెంచా,
ధనియాల్‌పొడి-అరచెంచా, వెనిగర్-చెంచా,
కోత్తిమీర తరుగు-చెంచాన్నర, గుడ్డు-1,
మొక్కజొన్నపిండి-చెంచాన్నర, కోటింగ్ కోసం:
ట్రైడక్రంట్స్-ముప్పాపుకప్పు, కార్న్

ఫ్లేట్ పొడి-కప్పులో మూడోపంతు, ఉప్పు-అరచెంచా,
కారం-చెంచా, నూనె- వేయించడానికి సరిపడ.

తయారీ : ఒక పాత్రలో చికెన్ వేసుకుని మారినేషన్ చేయడానికి కావాల్సిన పదార్థాలన్నీ
బాగా కలిపి ఫ్రీజర్‌లో రెండు గంటపాటు ఉంచాలి.
మరొక పాత్ర తీసుకుని దీనిలో కోటింగ్ కోసం
మొక్కజొన్నపిండి, ట్రైడక్రంట్స్, కార్న్‌ఫ్లేట్‌పొడి,
ఉప్పు, కారం అన్నీ బాగా కలపాలి. మారినేట్ చేసి
సిద్ధంగా పెట్టుకున్నచికెన్ ముక్కలని ఈ కోటింగ్
పొడిలో వేసి దొర్లించుకోవాలి. వీటిని నూనెలో
ఎర్రగా వేయించుకుంటే చికెన్ పాప్‌కార్న్ సిద్ధం. వెజ్, నాన్‌వెజ్ ఏ స్టార్డర్‌లు చేసినా..
పదార్థాల్ని ఒకటి రెండు గంటలు మారినేట్ చేసి పెట్టుకుంటే ఆ రుచి ప్రత్యేకంగా
ఉంటుంది.

మసాలా దోసె

కావాల్సినవి : పెరుగు-అర కప్పు, అల్లంవెల్లుల్లి
పెస్ట్-చెంచా, ఎర్రని కళ్ళిరి కారం-రెండు
చెంచాలు, జీలకర్ర- చెంచా, ధనియాల్
పొడి-రెండు చెంచాలు, గరం మసాలా-
చెంచా, కరివేపాకు-రెండు, కార్న్‌ఫ్లేట్-రెండు
చెంచాలు, మైదా-4 చెంచాలు,
నిమ్మరసం-అరచెంచా, ఉప్పు-తగినంత,
పుట్టగొడుగులు-200 గ్రా, నూనె-
వేయించ దానికి సరిపడ, ఉల్లికాడ-ఒకటి,
బియ్యప్పిండి-రెండు చెంచాలు.

తయారీ : ముందుగా పుట్టగొడుగులని శుభ్రం
చేసుకుని నిలుపుగా తరిగి పెట్టుకోవాలి. ఒక పాత్రలో
పెరుగుని క్రిందా అయ్యేలా చిలికి పెట్టుకోవాలి. దీనికి అల్లం, వెల్లుల్లిపెస్ట్, గరంమసాలా,
కారం, జీలకర్ర పొడి, ధనియాల్‌పొడి, సన్నగా తరిగిన కరివేపాకు, మొక్కజొన్న పిండి,
మైదా, బియ్యప్పిండి, ఉప్పు చివరిగా నిమ్మరసం వేసుకోవాలి. స్ట్రా వెలిగించి కడాయి
పెట్టుకుని నూనె పోసి వేడెక్కితా.. అప్పుడు మొక్కజొన్నపిండి మిశ్రమంలో ముఛ్రామ్మని
వేసుకోవాలి. ముందే వేసుకుంటే వాటి నుంచి నీళ్ళ ఉరి పిండి చలవబడుతుంది.
వీలైనంత వరకూ పిండి చలగా లేకుండా జాగ్రత్తపడాలి. లేదంటే క్యాన్ బియ్యప్పిండి
వేసుకోవాలి. పిండిలో ముంచి ముఛ్రామ్మని నూనెలో దోరగా వేయించుకోవడమే.
ఉల్లికాడల్ని సన్నగా తరిగి పట్టించుకుంటే సరి.

చిలీపటా ఆలూ..

కావాల్సినవి : బేటి ఆలూ (చిన్న బంగాళాదుంపలు)-15 (ఆలూ ముక్కలు కూడా
తీసుకోవచ్చు), ధనియాల్ పొడి-రెండు చెంచాలు, కారం-చెంచా, అమీచూర్ పొడి-రెండు
చెంచాలు, గరంమసాలా- చెంచా, వేయించిన నువ్వులు-రెండు చెంచాలు,
సోంపు పొడి-చెంచా, ఉప్పు-రుచికి తగినంత, నూనె-తగినంత, కరివేపాకు-రెండు,
తయారీ : బంగాళా దుంపల్ని ఉడికించి పొట్టు తీసి వక్కన పెట్టుకోవాలి. వీటిని నూనెలో
ఎర్రగా వేయించుకోవాలి. స్ట్రా వెలిగించి మరొక కడాయి పెట్టుకుని కొద్దిగా నూనె
పోసుకుని వేడెక్కితా అందులో కరివేపాకు, వేయించిన ఆలూ,పైన చెప్పుకొన్న మసాలా

ప్రాన్ 65..

కావాల్సినవి : రోయ్యలు-250 గ్రా,
పసుపు-పావుచెంచా,
మిరియాల్‌పొడి-పావుచెంచా, జీలకర్రపొడి-
అరచెంచా, ఉప్పు-తగినంత, ధనియాల్
పొడి-చెంచా, కారం-చెంచా, మొక్కజొన్న
పిండి-చెంచా, సెనగపిండి-చెంచా,
బియ్యప్పిండి-చెంచా, కరివేపాకు-రెండు,
నిమ్మరసం-చెంచా, నూనె తగినంత. తయారీ : పసుపు వేసి రోయ్యల్ని శుభ్రం
చేసుకోవాలి. గెన్నెలో రోయ్యలు, మసాలా పొడులు, పిండ్లు వేసి రోయ్యలకు బాగా

చూట్నీ కార్న్.

కావాల్సినవి : స్వీట్‌కార్న్-కప్పు,
మైదా-రెండు చెంచాలు, మిరియాల్‌పొడి-అరచెంచా,
వెల్లుల్లి పలుకులు-అరచెంచా, ఉప్పు-తగినంత,
నూనె-వేయించడానికి సరిపడ, టాంపెరంగ్ కోసం:
నూనె-రెండు చెంచాలు, వెల్లుల్లి
రెండు-మూడు, పచ్చిమిర్చి- రెండు, ఉల్లికాడల
తరుగు-పావుకప్పు, టోమాటోసాస్-
పావుకప్పు, చిల్లీసాస్-చెంచా, సన్నగా
తరిగిన క్యాప్సిక్‌ము ముక్కలు-పావు
కప్పు, వెనిగర్-చెంచా, సోయాసాస్-
చెంచా, ఉప్పు-తగినంత.

తయారీ : ఒక పాత్రలో మొక్కజొన్న
పిండి, మైదా, ఉప్పు, మిరియాల్‌పొడి
తీసుకున్న
తర్వాత ఎప్పుడూ
పనిలేకుండా కూర్చో
వద్దు. కనీసం 100
అడుగులు అయినా నడవండి.
క్షుత్ సాధాతం జనయతి:
ఆకలి, ఆహార రుచిని పెంచుతుంది.
(ఇంకా చెప్పాలంటే, ఆకలితో
ఉన్నప్పుడు మాత్రమే తినండి.)
సతం విహారం భోక్తవ్యం: అహారం తీసుకొనే
సమయం వచ్చినప్పుడు, ఎంతటి పనినైనా కూడా
వక్కన పెట్టండి. నిదానంగా భోజనం చేయండి.
వేగంగా తినడం, పని ఉండని అసలు భోజనమే
మానివేయడం చాలా అనర్థదాయకం. □

నెలసలి తెలిస్తేనే సలి !

మాట్లాడారు. నటి సోహా అలీ ఖాన్ నిర్వహిస్తున్న ఓ
పాడ్‌కాస్ట్‌లో శ్రుతిహాసన్ ఎన్నో ఆసక్తికర వ్యాఖ్యలు
చేశారు. మగళ్లకు కూడా ‘పీరియడ్స్’ ఉంటే వాళ్ళకీ కష్టాలు
తెలుస్తాయి. అన్న భోరణిలో ఆమె మాట్లాడిన మాటలు
ఎంతో సానుభూతిగా తీసుకున్నారు. తాను పాలిసిస్టిక్ ఓవరీ
సిండ్రోమ్ (పీసీఓఎస్) అనే ఆరోగ్య సమస్యతో బాధపడు
తున్నానని, దీనివల్ల పీరియడ్స్ సమయంలో తీవ్రమైన
నొప్పి వలన అనారోగ్యంగా ఉండేదా న్నని అన్నారు. . కెరీర్
తొలినాళ్లలో మాటింగ్ సెంటర్ ఈ నొప్పి గురించి ఎవరి
తోనూ చెప్పకోలేక పోయానని గుర్తు చేసుకున్నారు.
ఒకవైపు ఈ అంశంపై మాట్లాడటం నిషిద్ధం అని భావించ
డం, మరోవైపు ఇబ్బందిగా ఉండటంతో మౌనంగా భరింప
డాన్నని తెలిపారు. “కొన్ని రోజులా నేను చాలా నీరసంగా
కనిపించేదాన్ని. నా ఎన్నో రెవెన్యూ పడిపోయేది. కానీ,
దర్శకులుగానీ, ఇతరులుగానీ నాలో ఆ హద్దున్న
గమనించినా అసలు కారణం వారికి తెలిసేది కాదు” అని

ఆది దైవం

మానవ లోకంలో, మనుషులకు
సాధారణంగా ఎదురయ్యే ఆటంకాలును అడ్డుకుంటూ,
నిర్విఘ్నంగా జీవితం సాగింబంటే, గణాధిపతి అయిన
గణపతి శ్రరంగం ఏ పుణ్యక్షేత్రాలైనా జరిగినా పూజలు ఉన్నా
మొదటగా, అర్చించబడే దేవుడు వినాయకుడు. ఏటేటా
వినాయక చతుర్థి జరగని చోటు ఉండదు. ఉత్సవాల్తో,
ఉత్సాహంతో, తోమ్మిదోజాలు గణపతి సహజాతులను
నిర్వహణలతో, ఆటంకాలతో మారుమోగుతూ, కళాకారుల
సందేశంతో వినాయక చవితి పందిళ్ళు కలకలాదుతూ,
భక్తులందరికీ కనువిందు చేస్తాయి. ప్రతాలు, వివాహాలు
మొదలగా ప్రతి ఇంటి పండుగల్లో, ప్రాతినిధ్యం వహిస్తూ
వారి వారికేరీలను తీర్చే ఆది దైవం వినాయకుడు ఆయనే
లండోదరుడు. తల్లియైన పార్వతికి చేసిన పసుపు ముద్దతో
రూపుద్ధిధుకున్న బాలుడు, తండ్రిని అడ్డుకున్న ఆగ్రహానికి
గుర్రే తడువరి ఏనుగు తంతులో గుజ్జు రూపంతో, ఎలుక
వాహనంగా, అవతరించి అందరినీ ఆదుకునే గజముఖుడిగా,
నవగ్రహాధిపతిగా నిలిచి, నీరాజులూ అందుకునే,

నహనటు మోకాలికి నర్తరీ అయినప్పుడు, మాటింగ్
సిబ్బంది మొత్తం అతనికి అనుకూలంగా ఏర్పాట్లు చేసి,చాలా
జాగ్రత్తగా చూసుకున్నారని చెప్పారు. అది చూశాక, తన
ఆరోగ్య సమస్య గురించి కూడా ధైర్యంగా చెబితే సహాకరి
స్తారనే దోకణితో చెప్పగలిగిడాన్నని అన్నారు. ఆ తర్వాత
మొదటిసారి ఓ దర్శకుడికి తన ఆరోగ్య పరిస్థితిని వివరిం
చానని, ఆయనకు కూడా కూతురు ఉండటంతో తన బాధ
ను వెంటనే అర్థం చేసుకున్నారని శ్రుతి గుర్తుచేసు కున్నారు.
“ఆయన సానుకూల స్పందనతో మా మధ్య సంభాషణ తీరే
మారిపోయింది. సెంటర్ వాతావరణం మరింత స్నేహ
పూర్వకంగా మారింది. ఆ తర్వాత నుంచి నా ఇబ్బందిని
ధైర్యంగా చెప్పగలుగుతున్నాను” అని ఆమె పేర్కొన్నారు.శ్రుతి
వ్యాఖ్యలకు సోహా అలీఖాన్ కూడా మద్దతు తెలిపారు. □

‘ది ప్యారడైజ్’ ఎంజాయ్ చేస్తారు: నాని

న్యామరల్ స్టార్ నాని పాక్ ఇండియా పీరియడ్ యాక్షన్ ఎంటర్టైన్మెంట్ ది ప్యారడైజ్. శ్రీకాంత్ ఓడెల దర్శకత్వం లో, ఎస్ఎల్ఎస్ సినిమాస్ బ్యానర్‌పై సుధాకర్ చెరుకూరి ఈ చిత్రాన్ని భారీ స్థాయిలో నిర్మించారు. ఇప్పటికే విడుదలైన సాంగ్స్, గ్లింప్స్, టీజర్ అద్భుతమైన రెస్పాన్స్‌తో భారీ అంచనాలు పెంచాయి. ఈ చిత్రం సెప్టెంబర్ 24న ప్రపంచవ్యాప్తంగా విడుదల కానుంది. ప్రెస్ మీట్‌లో న్యామరల్ స్టార్ నాని మాట్లాడుతూ.. అందరికీ సమస్యారం. వెంగళూరు ఎప్పుడు వచ్చినా సరే చాలా ప్రత్యేకంగా ఉంటుంది. ఇక్కడ ప్రేక్షకులు ఎంతగానో ప్రేమ, ఆదరణ చూపిస్తారు. ప్రేక్షకుల ప్రేమ, ఆదరణ కు నేను ఎప్పుడూ కృతజ్ఞులను ఉంటాను. “ప్యారడైజ్ నా కెరీర్‌లో చాలా ప్రతిష్టాత్మక చిత్రం. నా కెరీర్‌లో ఎక్కువ రోజులు మాటింగ్ చేసిన సినిమా ఇదే. గొప్ప థియేటర్‌లలో ఎక్స్‌క్లూసివ్ ఇవ్వబోతున్నా. ఇందులో ఉండే హై మూవీంట్స్ అన్నీ కూడా మీరు ఎంజాయ్ చేస్తారు. ఇందులో ఉండే ఎమోషన్ మీ అందరినీ కదిలిస్తుంది. కొన్ని యాక్షన్ ఎపిసోడ్స్ ఒక స్పెక్టక్యులర్‌గా ఉంటాయి. ప్యారడైజ్ ఒక తల్లి, కొడుకుల కథ. కన్నడలో నా క్యారెక్టర్‌ను డిజైన్ చేయగలిగి చెప్పాడు. తను నటుడిగా చాలా బిజీగా ఉన్నప్పటికీ మా అందరి మీద ప్రేమతో వచ్చి డబ్బింగ్ చెప్పాడు

‘హ్యాపీ జర్నీ’కి అద్భుతమైన రెస్పాన్స్: రూపాన్

అన్నపూర్ణమ్మ, ఆమని, రూపాన్, పాయల్ రాధాకృష్ణ ప్రధాన పాత్రలు పోషించిన లేటెస్ట్ హిట్ హ్యాపీ జర్నీ. జీసీపా అలిశెట్టి, రూపా శ్రీనివాస్, సునైసా, పుట్టి దండమాడి, వంశీ, రవి శివ తేజ పైల కీలక పాత్రలను పోషించారు. గుత్తా ప్రొడక్షన్స్, కమలాకర్ ఫిల్మ్స్ కార్పొరేషన్ బ్యానర్‌పై బాలాజీ గుత్తా, కోకేరెడ్డి నిర్మించారు. అభిరామ్ నాయుడు దర్శకుడిగా పరిచయం అయ్యారు. తరుణ్ రెడ్డి సహా నిర్మాత. ప్రెస్ మీట్ లో రూపాన్ మాట్లాడుతూ.. అందరికీ సమస్యారం. ఈ సినిమా ఇంకా చూడకపోతే వెంటనే వెళ్లి చూడండి. చాలా మంచి సినిమా చేశాం. మీరందరూ తప్పకుండా చూడాలి. ఎడిటర్ గారు ఈ సినిమా ఫస్ట్ కాపీ చూసి తప్పకుండా హిట్ కొడుతుందని చెప్పారు. అదే నిజమైంది. సినిమాకి అప్పవట్టు వంశీ నటన. ఇందులో సవ్యసాయి, ఎమోషన్స్ అన్నీ ఉన్నాయి. వంశీ అన్నీ చేశాడు. మా పాత్రలన్నీ ఇతనే నడిపించాడు. పాయల్ రాధాకృష్ణ మాట్లాడుతూ.. ఈ సినిమాని నా పేరెంట్స్‌తో కలిసి చూడడం చాలా ఆనందాన్నిచ్చింది. చూసిన ఆడియన్స్ అందరూ కూడా చాలా అద్భుతమైన రెస్పాన్స్ ఇస్తున్నారు. ధైర్యవంతు అభిరామ్ మాట్లాడుతూ..సినిమాకి చాలా మంచి రెస్పాన్స్ వస్తోంది. నేను అమ్మాయిల నుంచి ఎక్కువ రెస్పాన్స్ వస్తుందని ఎక్స్‌పెక్ట్ చేశాను. అమ్మాయిల నుంచి ఊహించని రెస్పాన్స్ వస్తోంది. మా ఫ్యామిలీతో కలిసి వెళ్ళామని అని చెప్పన్నారు. వంశీ మాట్లాడుతూ.. ఆడియన్స్ చాలా మాజిటిక్ రెస్పాన్స్ ఇస్తున్నారు. సినిమా చూసిన వాళ్ళందరూ కూడా చాలా ఎంజాయ్ చేస్తున్నారు. సునైసా మాట్లాడుతూ..నటిగా అన్ని రకాల పాత్రలు చేయాలని ఉంటుంది. ఒక మంచి క్యారెక్టర్ చేయాలని ఎదురుహాస్యాన్న సమయంలో హ్యాపీ జర్నీ వచ్చింది. సినిమాని ఓవర్‌సెన్తో చూడే చేశాను.

ఆ హాలీవుడ్ రీమేక్‌లో ఉచితంగానైనా నటిస్తా: విజయ్ సేతుపతి

విలక్షణ నటనతో దక్షిణ భారతదేశంలో ప్రత్యేక గుర్తింపు తెచ్చుకున్న ‘చిరంజీవి’ సెల్వన్ విజయ్ సేతుపతి తన రాబోయే చిత్రాలు, హాలీవుడ్ రీమేక్ ఆఫర్‌పై ఆసక్తికర వ్యాఖ్యలు చేశారు. ఇటీవల దర్శకుడు నితిన్ స్వామి నాథన్ తనకు ‘మహారాజా 2’ కథను వినిపించారని, ఆ కథ విన్నానో తనకు ఎంతగానో నచ్చిందని వెల్లడించారు. “మహారాజా” మొదటి భాగం విడుదల కాకముందు కొందరు అనుమానాలు వ్యక్తం చేసినప్పటికీ, తాను మాత్రం సినిమా విజయంపై గట్టి నమ్మకంతో ఉన్నానని గుర్తుచేసుకున్నారు.అంతే కాకుండా, మహారాజా సినిమాకు సంబంధించి ఇటీవల హాలీవుడ్ నుంచి ఒక భారీ సర్ ప్రైజ్ వచ్చిందని విజయ్ సేతుపతి తెలిపారు. ఈ సినిమా రీమేక్ హక్కులను హాలీవుడ్ సంస్థ దక్కించుకుందని, అందులో ప్రముఖ హాలీవుడ్ స్టార్ నటుడు మాథ్యూ మెకకొనాహే నటింపబోతున్నారని నిర్మాత తనకు ఫోన్ చేసి చెప్పినట్లు వివరించారు. ఈ వార్త విన్నవెంటనే తాను ఎంతో ధైర్యం అయ్యానని.. ఆ హాలీవుడ్ రీమేక్‌లో నాకు ఒక చిన్న పాత్ర ఇప్పించండి. ఉచితంగా నటిస్తానని అని నిర్మాతతో సరదాగా అన్నట్లు వండుకున్నారు. మొదటి నుంచి హాలీవుడ్‌లో నటించాలనే కోరిక ఉందని, తన చిత్రం అక్కడ రీమేక్ కావడం ఎంతో గర్వంగా ఉందని చెప్పారు.

‘విక్ నిక్’ ఫస్ట్ లుక్ రివీజ్

బెజ్జహమ్ కుటుంబ యూనిట్ తో భారీ గ్లోబల్ సక్సెస్‌ను అందుకున్న ప్రముఖ నిర్మాణ సంస్థ భావన్ స్టూడియోస్ తమ కొత్త సినిమాను ప్రకటించింది. ‘విక్ నిక్’ ఫస్ట్ లుక్ రివీజ్ ‘విక్ నిక్’ అనే చిత్రితో తెరకెక్కుతున్న ఈ చిత్రంలో నందిమ్ ప్రదీప్, ఇంద్రజిత్ సుకుమారన్, దిలీప్ పోతేన్ ప్రధాన పాత్రల్లో నటిస్తున్నారు. ఫ్యామిలీ కామెడీ డ్రామాగా రూపొందుతున్న ఈ సినిమా 2027 జనవరి 14న ప్రపంచ వ్యాప్తంగా గ్రాండ్ థియేటర్‌లలో రిలీజ్‌ను నిర్వహిస్తుంది. ‘ప్రేమలు’, బెజ్జహమ్ కుటుంబ యూనిట్ విజయాల తర్వాత భవానా స్టూడియోస్ నుంచి వస్తున్న ఈ ప్రాజెక్ట్‌పై ఇప్పటికే సౌత్ ఇండియాలో మంచి బజ్ ఏర్పడింది. ఈ సినిమాలో రచయిత కిరణ్ జోసీ దర్శకుడిగా పరిచయం అవుతున్నారు. సెన్సేషనల్ హిట్స్ ‘ప్రేమలు’, ‘బెజ్జహమ్ కుటుంబ యూనిట్’ చిత్రాలకు తో రైటర్‌గా పనిచేసిన కిరణ్ జోసీ.. కేరళతో పాటు తెలంగాణ, ఆంధ్రప్రదేశ్‌లోనూ ఆయన గత రచనలకు మంచి ఆదరణ లభించడంతో.. దర్శకుడిగా ఆయన తొలి సినిమాపై అంచనాలు నెలకొన్నాయి. భవానా స్టూడియోస్ సినిమాలకు సౌత్ ఇండియా వ్యాప్తంగా పెరుగుతున్న ఆదరణను దృష్టిలో పెట్టుకుని.. విక్నిక్‌ను మలయాళం, తమిళం, తెలుగు, కన్నడ భాషల్లో ఒకేసారి విడుదల చేయనున్నారు. తెలుగు రాష్ట్రాల్లో సినిమాకు భారీ థియేట్రీకల్ రిలీజ్ అందించేందుకు ప్రముఖ ప్రొడక్షన్, డిస్ట్రిబ్యూషన్ సంస్థ షోయింగ్ బిజినెస్ భాగస్వామిగా చేరింది.

‘చాతా’ చిత్రం టీజర్ లాంచ్

నవంబర్ 6న వరల్డ్ వైడ్ గ్రాండ్ థియేట్రీకల్ రిలీజ్‌కు వస్తున్న ‘చాతా’ సినిమాపూర్వం ఎంటర్టైన్ మెంట్ బ్యానర్‌పై బిజినెస్ కోర్స్ అభివృద్ధి కేంద్రం ఆధ్వర్యం తన కేవల ప్రొడక్షన్స్ లో నిర్మిస్తున్న సినిమా ‘చాతా’. ఈ చిత్రాన్ని కిరణ్ అభివృద్ధి సంస్థ నిర్మిస్తానని నాయుడు. వై నిర్మిస్తున్నారు. అనుష్ఠ గోరక దర్శకత్వం వహిస్తున్నారు. “చాతా” సినిమాలో కుష్మ, రెహమాన్, సమైత్ ఎంపి, తనూజ పుట్టుకొన్న కీలక పాత్రల్లో నటిస్తున్నారు. ఎడిటర్ అఖిల్ చక్రవర్తి మాట్లాడుతూ మనం మూవీస్ కు కథ ఇలా ఉంది నమ్ముతున్నాను. “అసోసియేట్ ప్రొడ్యూసర్ రితికేష్ గోరక మాట్లాడుతూ ‘చాతా’ సినిమా కలెక్షన్ల పట్ల గర్వపడుతున్నాం. రెగ్యులర్ గా మనం చూసే సినిమాకు భిన్నమైన ఒక ప్రయత్నం ఈ చిత్రంతో చేశాం. ప్రొడ్యూసర్ శివశంకర్ నాయుడు,వై. మాట్లాడుతూ ఈ సినిమా వెనక పెద్ద బిల్డ్ ఉంది. మా మూవీకి అందగా నిలబడనే కిరణ్ ధ్యాంకోర్స్. చాలా సినిమాలకు నేపథ్యంగా ప్రాంతం, సంప్రదాయం, పురణాల నుంచే రిఫరెన్స్ పొందుట్టే ఉంటాయి. స్క్రిప్ట్ రైటర్, డివోప్, డైరెక్టర్ అనుష్ గోరక మాట్లాడుతూ ‘చాతా’మాపీ టీజర్ మీ అందరికీ నచ్చిందని నమ్ముతున్నాను.నటి తనూజ పుట్టుకొన్న మాట్లాడుతూ మనం మూవీస్ కు కథ ఇలా ఉంది అని చెప్పుకుంటూ ఉంటాం. కానీ ఈ సినిమా కథను చెప్పడం కంటే స్క్రీన్ మీద చూస్తేనే బాగుంటుంది. కో ప్రొడ్యూసర్, యాక్టర్ కుష్మ మాట్లాడుతూ మా టీమ్ అంతా కలిసి ఒక మంచి సినిమా చేశాం. మీకు తప్పకుండా సచ్చతుల్యం నమ్ముతున్నాం. ప్రొడ్యూసర్ కిరణ్ అభివృద్ధి మాట్లాడుతూ ఈ సినిమా మాకు ఒక స్పెషల్ ఫిలిం అవుతుందని నమ్ముతున్నాను. మా సినిమా రిలీజ్ కు ఇంకా 50 రోజులు బైమ్ ఉంది.

